

रजिस्टर्ड नं० पी०/एन० एम० 14.



# राजपत्र, हिमाचल प्रदेश

## (असाधारण)

हिमाचल प्रदेश राज्यशासन द्वारा प्रकाशित

शिमला, सोमवार, 12 जुलाई, 1982/21 आषाढ़, 1904

हिमाचल प्रदेश सरकार

पंचायती राज विभाग

कार्यालय आदेश

शिमला, 22 जून, 1982

संख्या पी० सी० एच० एच० ए०(5)-3/79.—क्योंकि जिला पंचायत अधिकारी, कांगड़ा स्थित धर्मशाला (हि० प्र०) ने सूचित किया है कि श्री ठुनिया राम, पंच, ग्राम पंचायत नौशहर, विकास खण्ड देहरा की मासिक बैठकों से लगातार 6 महीनों से अनुपस्थित रह रहे हैं।

और क्योंकि उक्त पंच, हिमाचल प्रदेश पंचायती राज अधिनियम, 1968 की धारा 54(2)(ग) के अन्तर्गत पंचायत के पद पर नहीं रह सकता।

अतः राज्यपाल, हिमाचल प्रदेश उक्त श्री ठुनिया राम को हिमाचल प्रदेश ग्राम पंचायत नियम, 1971 के नियम 77 के अनुसार कारण बताओ नोटिस देने का सहर्ष आदेश देते हैं कि क्यों न उन्हें हिमाचल प्रदेश

पंचायती राज अधिनियम, 1968 की धारा 54(2) (ग) के अन्तर्गत ग्राम पंचायत नौशहर के पंच पद से निष्कासित किया जाए। उनका इस सम्बन्ध में उत्तर इस नोटिस की प्राप्ति के 15 दिनों के भीतर-भीतर इस विभाग को जिला पंचायत अधिकारी, कांगड़ा की मारफत अनिवार्य रूप से प्राप्त हो जाना चाहिए, अन्यथा यह समझा जायेगा कि उन्हें इस सम्बन्ध में अपने पक्ष में कुछ नहीं कहना है तथा उनके विरुद्ध आगामी कार्यवाही कर दी जाएगी।

हस्ताक्षरित,  
अवर सचिव।

## LOCAL SELF GOVERNMENT DEPARTMENT

### NOTIFICATION

*Simla-2, the 14th June, 1982*

No. LSG-A(3)-775.—The following bye-laws made by the Municipal Committee, Hamirpur, District Hamirpur, Himachal Pradesh in exercise of the powers conferred under section 210(a) and 213 (1) of the Himachal Pradesh Municipal Act, 1968 (Act No. 19 of 1968) are hereby confirmed by the Governor of Himachal Pradesh as required under section 215(1) of the aforesaid Act, and published for general information and shall come into force within the limits of the Municipal Committee, Hamirpur, District Hamirpur, Himachal Pradesh from the date of its publication in the Himachal Pradesh Government Rajpatra:—

### BYE-LAWS FOR THE CONTROL OF THE MANUFACTURE, SALE AND PREPARATION OR EXPOSURE FOR SALE COOKED ARTICLES OF FOOD AND DRINK.

1. In these bye-laws the expression 'cooked food' shall mean the articles of food and drink specified in the schedule, hereto appended.

2. No person shall manufacture, sell or prepare or expose for sale cooked food except in premises licensed in this behalf by the Medical Officer of health in consultation with a member of Medical and Public Health Sub-Committee in form 'A' appended to these bye-laws:

Provided that a person holding such a licence may also be permitted to deliver cooked food at the residence of his customers.

3. For a licence issued under bye-laws 2 a fee of Rs. 30 for whole sale per annum and Rs. 10 for retail per annum or, if the licence is taken out for any period less than a year, a fee at the rate of Rs. 15 and Rs. 5 for a month or portion thereof shall be paid. No licence shall be valid beyond the 31st day of March next following the date of issue.

4. Any person who commits a breach or any abetment of breach of these bye-laws shall on conviction by a Magistrate, be punishable with fine which may extend to fifty rupees and when the breach is a continuing breach, with a further fine which may extend to five rupees for every day after the first during which the breach continues.

5. Any licensee who commits a breach of any of the conditions of his licence shall be liable to have his licence suspended or revoked by the President/M.O. or Secretary in consultation with a member of the Medical and Public Health Sub-Committee.

### SCHEDULE

(1) Bread (Loaves and Scones), (2) Bread (Chapaties), (3) Rusk, (4) Lachis, (5) Puris, &c.

(6) Puris, (7) Dal, (8) Cooked vegetables, (9) Cooked meat, fish, game, poultry or eggs, (10) Sweet-meats and confectionary of all kinds, (11) Biscuits of all kinds, (12) Kachauries, (13) Ghughian, (14) Chhola, (15) Cooked rice, (16) Siwayan, (17) Kababs, (18) Lobia, (19) Dalian, (20) Pakiras, (21) Laddus, (22) Halwa, (23) Potatoes (boiled), (24) Kachalu (boiled), (25) Chhalian (boiled), (26) Phaluda, (27) Kulfa, (28) Khir and Khoa, (29) Sugar including Misri and Patassas, (30) Sharbat, (31) Boiled milk, (32) Dahi, (33) Clarified butter (ghee), (34) Boiled sweet beetroot, (35) Ice Cream, (36) Purathas, (37) Indignous drugs and decocions prepared by cooking, (38) Lassi, (39) Mulai, (40) Alu-Chhole, (41) Gol gappas, (42) Ghees, (43) Biryani, (44) Zarda, (45) Mutanjan, (46) Bhalla and Pakauries.

### FORM 'A'

Licence for premises for the manufacture, sale, preparation or exposure for sale of cooked food.

1. The premises of which a description is given below are hereby licensed for the manufacture, sale, preparation or exposure for sale of cooked food.

Description: Situation of premises (Name of Street or Ward etc.); Boundaries (North, East, South, West).

2. This licence is granted in respect of the said premises to..... son of..... owner/occupier of it, subject to the following conditions:—

### CONDITIONS

1. The licensed premises shall be kept structurally fit for the purpose for which the license is granted.

*Explanation:—*‘Structural fitness’ shall be deemed to include:—

- (a) the existence of floor made of stone, cement for other non-absorbent impervious material;
- (b) walls of premises, properly plastered and limewashed;
- (c) adequate provision of light and ventilation; and
- (d) suitable drains.

There shall be no direct communication between the premises and any room used as a sleeping room.

3. There shall be no latrine, cesspool, cow-shed, stable or other place within one hundred feet of the premises, which in the opinion of the Medical Officer or Health Sub-Committee, render it undesirable that such premises shall be used for the manufacture, preparation or exposure for sale of cooked food.

4. The licensee shall not employ or permit to be employed in the manufacture, preparation, sale or exposure for sale of cooked food, any person suffering from any infectious or contagious disease, or from loathsome sores or who has recently been attending on any person so suffering and he shall not serve any such persons so suffering and he shall not allow any such persons or any animals to enter or remain upon the licensed premises.

5. The licensee shall keep all vessels, utensils, receptacles and other things used in the manufacture, preparation or exposure for sale of cooked food in a state of cleanliness and shall protect from dust and flies, by making use of wire gauze frames or clean white muslin. All materials used in such manufacture or preparation for sale and articles manufactured or prepared for sale shall be to the satisfaction of the Medical Officer or Sanitary Inspector.

6. The licensee shall daily cause to be thoroughly washed and cleaned the floor and drain of the licensed premises and every bench, counter, table, shelf or other place on which the articles manufactured, prepared or exposed for sale or any material used in such manufacture, preparation or exposure for sale are kept.

7. The walls of the licensed premises shall be properly lime washed at least twice a year and more often if so required by the Medical Officer, Sanitary Inspector of Health:

8. The licensee shall not carry on or permit to be carried on any other trade or occupation in the licensed premises, except the manufacture, preparation, sale or exposure for sale of the cooked food.

9. The licensee shall not spit or smoke or suffer any other person to spit or smoke within the licensed premises.

10. Bedding, soiled clothes and articles not connected with the manufacture, preparation or exposure for sale of cooked food shall not be kept on the licensed premises.

11. (a) The licensee shall not use or permit to be used in such manufacture or preparation for sale any water except water obtained from a source and conveyed to the licensed premises in a manner approved by the Medical and Public Health Sub-Committee.

(b) The storage of water if any, on the premises shall be done in a manner approved by the Medical Officer of Health or Sanitary Inspector.

(c) When required by the Medical Officer of Health or Sanitary Inspector, all water used on the premises shall be treated with such chemical substance and of such strength as he may determine to ensure the purity of water and avoid the spread of disease.

12. The licensee shall not permit any cooked food to be wrapped in dirty or soiled paper, clothes or leaves.

13. If required by the Medical Officer of Health, the licensee shall present any person employed on the premises to be tested for the purpose of ascertaining whether he is a carrier of any infectious disease.

*Note.*—Such tests shall be made at Municipal expenses.

14. The licensee shall provide a receptacle of a sanitary type approved by the Medical Officer of Health at a place fixed for the purpose for the collection of waste material and other rubbish.

15. The licensee shall provide a proper place or a sanitary type approved by the Medical Officer of Health for washing hands and for the washing and cleaning of vessels, receptacles, utensils and other such things used.

16. The licensee shall make ample provision for the exit of smoke or other offensive gases emitted during the process of cooking.

17. The drainage of the premises shall be connected with the recognised system of drainage, if any, in existence in the neighbourhood.

18. The licensee shall not import, manufacture, sell or prepare or expose for sale cooked food containing any colouring material which is injurious to the health of human beings.

*Explanation.*—The colouring matters which shall not be added are as follows:—  
Antimony, Cadium, Arsenic, Chromium, Copper, Lead, Mercury and Zinc; or colours made from Coal Tar.

19. The licensee who uses vanaspati in the preparation of cooked food shall exhibit in a prominent place on the premises, a signboard to that effect in English and Hindi.

20. The licensee shall not use any vessel for keeping Achars (Pickles) or other articles containing acids or acid vegetable substances unless it is constructed of stone, china or glass or is enamelled or tinned.

21. The licensee shall not place any iron pen containing misri in a street or lane or near a drain.

22. The licensee shall keep cooked food in such manner that it does not decompose or deteriorate or become poisonous or contaminated from any source whatsoever.

23. The licensed premises shall be open without notices and at all reasonable times to inspection by the Medical Officer of Health or any Municipal Officer authorised by the Committee in this behalf.

24. The licensee shall comply promptly with all notices issued by the President/Medical Officer of Health or Secretary in respect of sanitation.

Period of licence: From.....To.....  
Fee paid.....

Signature or thumb impression of Licensee.....

Signature of President or Medical Officer of Health or Secretary.....

Date:

By order,  
I. K. SURI,  
Secretary.

स्थानीय स्वशासन विभाग

अधिसूचना

शिमला-2, 14 जून, 1982

नं० एल० एस० जी० ए० (3)-7/75.—निम्नलिखित उप-विधियाँ जो कि नगरपालिका हमीरपुर, जिला हमीरपुर ने धारा 198 (डी) 11 (डी) और 213 (1), हिमाचल प्रदेश म्युनिसिपल अधिनियम, 1968 (1968 का 19वां अधिनियम) के अन्तर्गत बनाए हैं को राज्यपाल, हिमाचल प्रदेश, उपरोक्त अधिनियम की धारा 215 (1) के अन्तर्गत अपनी स्वीकृति प्रदान करते हुए इन उप-विधियों को आम जनता के सूचनार्थ हेतु प्रकाशित करने तथा यह उप-विधियाँ नगरपालिका हमीरपुर, जिला हमीरपुर की सीमा में उस दिन से लागू हो जावेंगी जिस दिन यह अधिसूचना हिमाचल प्रदेश सरकार के राजपत्र में प्रकाशित हो जाएगी।

पके हुए खाद्य तथा पेय पदार्थों के विक्रयार्थ तैयार होने वाले पदार्थों पर नियन्त्रण रखने के लिये उप-नियम

1. इन उप-नियमों में खाद्य पदार्थों का तात्पर्य सूची में निर्दिष्ट खाद्य तथा पेय पदार्थों से है (सूची संलग्न है)।

2. प्रधान, सचिव नगरपालिका अथवा चिकित्सा अधिकारी अन्य जन स्वास्थ्य उप-समिति के सदस्यों से विचार विमर्श करने के पश्चात् तथा (सूची 'क') में संलग्न उन नियमों के अनुसार लाईसेंस प्राप्त करने वाले

व्यक्ति के अतिरिक्त अन्य कोई भी व्यक्ति न खाद्य पदार्थों का विक्रय करेगा और न ही खाद्य पदार्थ तैयार करेगा।

इसके अतिरिक्त ऐसा लाईसेंस रखने वाले व्यक्ति को अपने ग्राहक के आवाम पर भी खाद्य वस्तु देने की इजाजत होगी।

3. उप-नियम 2 के अन्तर्गत प्राप्त लाईसेंस कर्ता थोक विक्रेता की वार्षिक फीस 30 रुपये तथा परचून विक्रेता की वार्षिक फीस 10 रुपये होगी। यदि लाईसेंस एक वर्ष से कम अवधि के लिये लिया जाएगा तो फीस की दर 15 रुपये तथा 5 रुपये मासिक के अनुपात से ली जाएगी। कोई भी लाईसेंस 31 मार्च के पश्चात् मान्य नहीं होगा।

4. जो भी व्यक्ति उप-नियमों का उल्लंघन करने का दुस्साहस करेगा वह दण्डाधिकारी द्वारा दण्डित होगा। उसे 50 रुपये तक का जुर्माना भी हो सकता है, परन्तु यदि कानून की उल्लंघना बार बार की जावे तो यह प्रतिदिन 5 रुपये के हिमाब से बढ़ाया जा सकता है।

5. प्रधान/सचिव नगरपालिका, चिकित्सा अधिकारी तथा जन स्वास्थ्य उप-समिति के सदस्यों से विचार विमर्श करके लाईसेंस की शर्तों को तोड़ने वाले व्यक्ति का लाईसेंस रद्द कर सकता है।

#### मारणी पत्र

1. डबल रोटी (पतियां तथा जौ या गेहूं की मुलायम रोटी), 2. डबल रोटी (चपाती) 3. रस, 4. लुचिस, 5. भटूरा, 6. पूरी, 7. दाल, 8. पकी हुई सब्जियां, 9. पका हुआ मांस, मच्छली, मुग, अण्डे इत्यादि, 10. मिठाइयां तथा हर प्रकार के मुरब्बे, 11. हर प्रकार के बिस्कुट, 12. कचौरियां, 13. चना, 14. पके हुए चावल, 15. मेमियां, 16. क्वाव, 17. लोबिया, 18. दलिया, 19. पकौड़ा, 20. लड्डू, 21. हल्वा, 22. आलू (उबले हुए), 23. क्वालू (उबले हुए), 24. छलियां उबली हुई, 25. फलूदा, 26. कुलपा, 27. खीर तथा खोया, 28. दही, 29. मक्खन, (घी), 30. उबली हुई मोठी चुकन्दर, 31. आइसक्रीम, 32. पडथा, 33. स्वदेशी-त्पन दवाइयां तथा पका कर तैयार किए हुए काड़े, 34. लस्मी, 35. मलाई, 36. आलू छोले, 37. गोल गप्पे, 38. घी, 39. बरयानी, 40. जरदा, 41. चुतंजन, 42. भल्ला और पकौड़ियां।

#### प्रपत्र "क"

खाद्य पदार्थों के विक्रय तथा विक्रयार्थ तैयार होने वाले पदार्थों के लिए लाईसेंस

1. खाद्य पदार्थों के विक्रय तथा वस्तुओं के बनाने के लिये दिए गए लाईसेंस का वर्णन।

विवरण.—दुकान की स्थिति (गली का नाम अथवा वार्ड इत्यादि), सीमाएं (उत्तर, दक्षिण, पूर्व, पश्चिम)।

2. यह अनुज्ञप्ति पत्र . . . . . सुपुत्र श्री . . . . .  
मालिक को निम्नलिखित शर्तों पर दिया गया है।

#### शर्तें

1. वह दुकान जिसके लिए लाईसेंस लिया गया है वह संरचनात्मक रूप से इसी विषय के लिये रखा जाए।

पट्टीकरण.—'संरचनात्मक' का तात्पर्य निम्नलिखित होगा:—

(क) फर्श, लहमंट, पत्थर अथवा किसी अन्य पदार्थ का जिसमें शोषण (विलय) न हो।

(ख) दीवारें अच्छी तरह पलस्तरयुक्त तथा मफेदी युक्त हों।

(ग) वायु तथा प्रकाश का प्रयाप्त प्रावधान हो।

(घ) उपयुक्त या सुविधाजनक नालियां।

दुकान के मध्य तथा सोने के कमरे का आपस में सीधा सम्पर्क नहीं होना चाहिये।

3. दुकान के लगभग 100 फुट के आसपास कोई भी शौचालय, गोशाला तथा अस्तबल नहीं होना चाहिये क्योंकि ऐसा स्थान चिकित्सा अधिकारी तथा उप-समिति के सदस्यों के विचार में खाद्य पदार्थों के पकाने तथा विक्रय के लिये उपयुक्त नहीं है।

4. अनुज्ञप्तिधारक खाद्य पदार्थों के विक्रय तथा वस्तुओं के निर्माण के लिए ऐसे किसी भी व्यक्ति को नहीं लगाएगा जो कि संक्रामक रोग से ग्रस्त हो तथा घृणित फोड़युक्त तथा किसी रोगी की देखभाल कर रहा हो तथा वह किसी पशु को भी अहाते में प्रवेश करने नहीं देगा।

5. अनुज्ञप्तिधारक खाद्य पदार्थों के पकाने तथा वस्तुओं के निर्माण के लिये प्रयुक्त होने वाले सभी बर्तनों, पत्तियों आदि को स्वच्छ रखेगा तथा मक्खियों और धूल से बचाने के लिए जाली तथा पतले सफेद वस्त्र का प्रयोग करेगा, खाद्य पदार्थों के निर्माण तथा विक्रय के लिये प्रयुक्त होने वाले सभी पदार्थों को चिकित्सा अधिकारी अथवा सफाई निरीक्षक की इच्छा के अनुसार बनाएगा।

6. अनुज्ञप्तिधारक प्रतिदिन दुकान का फर्श तथा नालियां साफ करेगा तथा प्रत्येक बेंच, काउंटर, सैल्फ तथा उन सभी स्थानों को जहां पर विक्रय के लिए वस्तुएं बना कर रखेगा स्वच्छ रखेगा।

7. दुकान की दीवारों का वर्ष में लगभग दो बार सफेदी करवाएगा तथा चिकित्सा अधिकारी/सफाई निरीक्षक चाहे तो इससे अधिक बार भी।

8. अनुज्ञप्तिधारक इस स्थान को खाद्य पदार्थों के पकाने या निर्माण के लिये तथा विक्रयार्थ के अतिरिक्त कोई अन्य व्यापार अथवा व्यवसाय नहीं करेगा।

9. अनुज्ञप्तिधारक इस स्थान पर किसी अन्य व्यक्ति को धूंकने अथवा धूम्रपान करने की आज्ञा नहीं देगा तथा न ही स्वयं करेगा।

10. वस्त्र, गन्दे वस्त्र तथा अन्य वस्तुएं जो कि खाद्य पदार्थों के निर्माण तथा विक्रय से सम्बन्धित नहीं हैं उन्हें लाईसंस युक्त स्थान पर नहीं रखेगा।

11. (क) अनुज्ञप्तिधारक खाद्य पदार्थों के पकाने के लिए किसी स्रोत के अतिरिक्त अन्य अन्न का प्रयोग नहीं करेगा तथा चिकित्सा अधिकारी जन स्वास्थ्य उप-समिति के सदस्य/प्रधान/सचिव द्वारा स्वीकृत जल का ही प्रयोग करेगा।

(ख) चिकित्सा अधिकारी जन स्वास्थ्य उप-समिति के सदस्य/प्रधान/सचिव/सफाई निरीक्षक द्वारा स्वीकृत ढंग से ही जल का संचय करेगा।

(ग) दुकान में प्रयुक्त जल में ऐसे रसायनिक पदार्थों का प्रयोग करेगा जिससे यह निश्चित हो जाए कि जल शुद्ध है तथा रोग नहीं फैलाएगा।

12. अनुज्ञप्तिधारक को पके हुए पदार्थ को किसी भी गन्दे कागज, कपड़े, पत्ते में लपेटने की आज्ञा नहीं होगी।

13. प्रधान/सचिव, चिकित्सा अधिकारी की इच्छा पर अनुज्ञप्तिधारक की अपनी दुकान के किसी कार्यकर्ता को जांच के या शरीरिक परीक्षा के लिये भेजना पड़ेगा ताकि अधिकारी यह निर्णय कर सकें कि यह किसी रोग से ग्रस्त नहीं है या किसी रोग से ग्रस्त है।

नोट.—ऐसी जांच नगरपालिका के व्यय पर होगी।

14. अनुज्ञप्तिधारक चिकित्सा अधिकारी द्वारा स्वीकृत एक ऐसे सफाई पात्र का प्रबन्ध करेगा जिसमें एक स्थान पर बचा हुआ पदार्थ तथा कूड़ा फेंक सकें।

15. अनुज्ञप्तिधारक चिकित्सा अधिकारी द्वारा संस्वीकृत ऐसे स्थान का प्रबन्ध करेगा जहां पर हाथ धो सकें तथा बर्तन, पतीले तथा अन्य प्रयुक्त होने वाली चीजें धो सकें।
16. अनुज्ञप्तिधारक पकाने के समय उत्पन्न होने वाले धुएं तथा गैस को निकालने को पर्याप्त प्रबन्ध करेगा।
17. दुकान की नालियां सम्बन्धित या मान्य प्राप्त नालियों के साथ जोड़ दी जायेंगी।
18. अनुज्ञप्तिधारक खाद्य पदार्थों को बनाने के लिये किसी ऐसे रासायनिक रंग का प्रयोग नहीं करेगा जो स्वास्थ्य के लिये हानिकारक हो।

स्पष्टीकरण.—रंगीन पदार्थ जो कि प्रयोग नहीं किए जायेंगे वह निम्नलिखित हैं:—

एनटीमनी, कैन्डमियम, अरसैनिक, करीमियम, कौपर, लैंड, मरकरी व जिंक या तारकोल से बने रंग।

19. अनुज्ञप्तिधारक जो खाद्य पदार्थों को बनाने के लिए यदि वनस्पति घी का प्रयोग करता है तो वह दुकान के एक विशेष स्थान पर एक निदेशपट लगाएगा जिस पर हिन्दी या अंग्रेजी में वर्णन लिखेगा।
20. अनुज्ञप्तिधारक मिस्त्रीयुक्त बर्तन को गली की नाली के नजदीक नहीं रखेगा।
21. अनुज्ञप्तिधारक आचार तथा अन्य खटटे पदार्थों को रखने के लिए ऐसे बर्तनों का प्रयोग करेगा जो कि पत्थर, चीनी या शीशे के बने हों।
22. अनुज्ञप्तिधारक खाद्य पदार्थों को इस ढंग से रखेगा ताकि वह गन्दे या नशीले न हों।
23. चिकित्सा अधिकारी/जन स्वास्थ्य उप-समिति के सदस्य/प्रधान/सचिव व सफाई निरीक्षक द्वारा किसी भी समय नोटिस दिए बिना निरीक्षण के लिए लाईसंसयुक्त दुकान का निरीक्षण किया जा सकता है।
24. अनुज्ञप्तिधारक चिकित्सा अधिकारी/जन स्वास्थ्य उप-समिति के सदस्यों/प्रधान/सचिव तथा सफाई निरीक्षक द्वारा सफाई सम्बन्धी सभी आदेशों का अनुपालन करेगा।

लाईसंस की अवधि से . . . . . तक . . . . .  
 देय फीस . . . . .

दिनांक . . . . .

अनुज्ञप्तिधारक के हस्ताक्षर/अंगूठा . . . . .

दिनांक . . . . .

आदेशानुसार,  
 आई. के. सूरी,  
 सचिव।



गृह विभाग

अधिसूचना

शिमला-171002, 14 जून, 1982

क्रमांक गृह (ए) एफ(15)1/77.—मेनोवर फील्ड फायरिंग एवं आर्टिलरी प्रैक्टिस अधिनियम, 1938 (1938 का 5वां) की धारा 9 की उपधारा (1) के अन्तर्गत प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए राज्यपाल, हिमाचल प्रदेश, जिला कांगड़ा में निम्न अनुसूचियों में दर्शाये क्षेत्रों में दिनांक 4 अक्तूबर, 1982 से अगामी 5 वर्षों के लिए सेना द्वारा फील्ड फायरिंग तथा आर्टिलरी अभ्यास करने के लिए महर्ष प्राधिकृत करते हैं:—

अनुसूची 'क'

क्षेत्र सं०	स्थान	सैनिक विवरण	दायें से बायें क्षेत्र का स्थानीय विवरण
एच. बी. 29	सौरा, टीका सलायली, तह० नूरपुर, जिला कांगड़ा ।	फील्ड फायरिंग रेंज पूर्व में मानचित्र के संदर्भ सं० 106/64 रिज तक मानचित्र के संदर्भ 080/68 तक । इसमें ग्राम सौरा तथा नरा शामिल नहीं हैं परन्तु इन ग्रामों के उत्तर में भूमि का कुछ भाग प्रायः चक्की खड्ड के किनारे शामिल है ।	ग्राम सौरा तथा सड़क से मिलता हुआ रास्ता छोड़ कर ।

अनुसूची 'ख'

क्षेत्र संख्या	स्थान	खसरा संख्या
एच. बी. सं० 29	सौरा, टीका सलायली, तहसील व जिला कांगड़ा ।	16-23, 26-44, 44/1, 45-48, 48/1, 49-76, 12-115, 124-144, 1274/1, 175, 1276-1279 (389 एकड़ और 3 मरला)

के० सी० पांडेय,  
चीफ सैक्रेटरी,  
हिमाचल प्रदेश सरकार, शिमला-1.

